Lycée professionnel Joseph et Etienne de Montgolfier
académie Grenoble

Menus du lundi 23 au vendredi 27 novembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mâche avec œuf BIO 3 ou verrine du pêcheur 4-7-10 ou Salade chablaisienne 7-8 Escalope de poulet panée 1-3-7 ou beignet de calamar à la romaine 14 Carotte BIO à la crème 7 ou haricot blanc BIO à la tomate Fromages 7 Chocolat liégeois BIO 7 ou crème dessert vanille	Pâté de campagne ou saucisson sec ou terrine printanière 3-7-10 Caillette Ardéchoise ou filet de truite de l'Ardèche 4-12 Poêlé Ardéchoise 7 ou Crique d'Ardéche Fromages 7 Corbeille de fruits	Macédoine parisienne Godiveau ou omelette BIO Gratin de pâtes 1-7 Fromages 7 Entremet chocolat 1-7	Cake à la feta 1-3-7 ou cake belge aux endives 1-3-7 Saucisse de toulouse ou quenelle sauce aurore 1-3-7 Gratin de chou fleur BIO 7 ou haricots verts d'Espagne 7 Fromages 7 Ananas coulis de fruit rouge	Salade de thon 4 ou salade de lentilles BIO ou salade de riz à la niçoise 4 Steak haché BIO ou Filet de hoki sauce basquaise 4 Petits pois BIO à la française 7-15 ou courgette poêlé au curry Fromages 7 Corbeille de fruits BIO

TABLEAU DES CORRESPONDANCES DES ALLERGENES

Dans le menu , sous le nom de chaque recettes , les allergènes sont identifiés par un chiffre .

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	*Contient multiples allergènes*
8	Fruits à coque		

BIO Un ou plusieurs produit issus de l'agriculture biologique

Produit local

Origine des viandes sauf contre indication

Produit végétarien

Fait maison

Les menus peuvent être modifiés suite à des ruptures de marchandise